

holiday
BEACH HOTEL DANANG



Lưu giữ
TỪNG KHOẢNH KHẮC QUÝ GIÁ

Khám phá không gian sự kiện sang trọng và đa dạng tại **Holiday Beach Hotel Danang**. Với nhiều lựa chọn đa dạng như phòng hội nghị hiện đại, bãi biển riêng thơ mộng và không gian bên hồ bơi thoáng đãng, chúng tôi hứa hẹn mang đến những trải nghiệm khó quên cho mọi sự kiện của quý khách.

Địa chỉ: 300 Võ Nguyên Giáp, Phường Ngũ Hành Sơn, Thành Phố Đà Nẵng

Hotline: 0236 3967 777 / 0911 667 316 - **Website:** holidaybeachdanang.com - **Email:** sales@holidaybeachdanang.com



GÓI TỔ CHỨC TIỆC CUỐI NĂM

- Thực đơn món Á phong phú, có thể tùy chỉnh theo nhu cầu (xem menu tại trang sau)
- Hệ thống âm thanh, ánh sáng, màn chiếu hiện đại
- Tặng kèm 01 chai rượu vang khai tiệc
- Tặng 01 suất ăn cho mỗi 25 khách
- Miễn phí dịch vụ treo dựng băng rôn / backdrop
- Ưu đãi 15% phí sử dụng màn LED

Ưu đãi thêm cho Tiệc trên 50 khách

- Ưu đãi 20% phí sử dụng màn LED và âm thanh, ánh sáng
- Ưu đãi 10% đồ uống
- Tặng 01 băng rôn chào mừng (in, treo theo kích thước của khách sạn)
- Tặng 01 voucher nghỉ dưỡng (tùy số lượng khách)
- Tặng thêm 02 chai rượu khai tiệc cho khách hàng đặt sớm

 Tiệc từ 30 đến dưới 50 khách
Giá: 435,000 VND/Khách

 Tiệc từ 50 khách
Giá: 380,000 VND/Khách

MENU TỔ CHỨC TIỆC CUỐI NĂM

Set Menu 01

Khai Vị

Gỏi Cung Đình Hải Sản Phục Vụ Bánh Phồng Tôm
Imperial Palace Salad With Seafood Served Prawn Cracker

Súp

Súp Bắp Hải Sản
Seafood With Cream Corn Soup

Món chính

Vẹm Xanh Chile Nướng Mỡ Hành
Grilled Chile Green Mussels With Spring Onion Oil
Mực Nang Một Nắng Nướng Phục Vụ Rau Mùi
Grilled Squid Served Mix Herbs
Cá Chém Hấp Xi Dầu Phục Vụ Bánh Tráng Cuốn
Steamed Seabass With Soy Sauce
Cơm Chiên Hải Sản
Fried Rice With Seafood

Tráng Miệng

Đồng Sương Trái Cây
Fresh Fruit Agar Agar

Set Menu 02

Khai Vị

Gỏi Hải Sản Ngũ Sắc Phục Vụ Bánh Phồng Tôm
Colorful Seafood Salad

Súp

Súp Gà Nấm Tuyết
Chicken Mushroom Soup Snow

Món chính

Bê Non Xào Lăn
Sauteed Poddy With Vegetable
Cá Đuối Đại Dương Nướng Cay
Grilled Ray Fish Spicy Served Sauce
Rau Củ Xào Hải Sản Tố Yến
Stir Fried Vegetables With Seafood
Sườn Heo Non Hầm Rau Củ Và Rượu Vang Phục Vụ Bánh Mì
Stewed Pork Ribs With Vegetables And Wine Served With Bread

Tráng Miệng

Trái Cây Tươi
Fresh Fruit

Set Menu 03

Khai Vị

Gỏi Xoài Xanh Khô Bò Tây Bắc
Green Mango Salad With Dried Beef

Súp

Súp Bắp Non Cua Biển
Crab And Baby Corn Soup

Món chính

Gà Ta Nướng Muối Ớt Phục Vụ Xôi Chiên Phồng
Grilled Chicken With Salt And Chili Served With Crispy Sticky Rice
Cải thìa Xào Nấm Hương
Sauteed Bok Choy With Mushroom Sauce
Cá Chém Hấp Ngũ Liễu
Steamed Seabass With Pork And Vermicelli Served Sauce
Cốt Lết Nấu Đậu Xanh Phục Vụ Bánh Mì Nướng
Braised Pork And Green Bean Served With Homemade Bread

Tráng Miệng

Đồng Sương Trái Cây
Fresh Fruit Agar Agar

Set Menu 04

Khai Vị

Gỏi Đu Đủ Xanh Trộn Thịt Xiu
Green Papaya Salad With Char Siu Pork

Súp

Súp Tôm Và Rong Biển Nhật
Shrimp And Seaweed Soup

Món chính

Tôm Tẩm Bột Chiên Xù Phục Vụ Xà Lách Tổng Hợp Và Sốt Tartar
Deep Fried Shrimp Served Tartar Sauce
Bông Cải Xào Sốt Dầu Hào
Sauteed Broccoli With Oyster Sauce
Cá Hồng Biển Hấp Xi Dầu Phục Vụ Bánh Tráng Cuốn
Steamed Red Snapper With Oyster Sauce
Nạm Bò Hầm Rượu Vang Phục Vụ Bánh Mì Nướng
Braised Beef Served With Homemade Bread

Tráng Miệng

Đồng Sương Vị Dâu
Strawberry Jelly

Set Menu 05

Khai Vị

Xà Lách Cá Ngừ Ngâm Dầu
Tuna Salad

Súp

Súp Cua Bê Gà Xé
Crab Meat And Chicken Soup

Món chính

Hàu Sữa Nướng Mỡ Hành
Grilled Oysters With Scallion Oil
Cá Diêu Hồng Chiên Xù
Fried Red Tilapia
Gà Hầm Rượu Vang
Chicken Braised In Red Wine
Bánh Mỳ Nướng Bơ
Butter Toast

Tráng Miệng

Trái Cây Tươi
Fresh Fruit

Set Menu 06

Khai Vị

Gỏi Ngó Sen Trộn Tôm
Shrimp And Lotus Salad
Bánh Phồng Tôm
Prawn Cracker

Súp

Súp Thập Cẩm Tóc Tiên
Black Moss Mixed Soup

Món chính

Tôm Rang Muối Hồng Kông
Braised Shrimp In Hong Kong Salt Style
Gà Nướng Muối Ớt Phục Vụ Xôi Chiên
Grilled Chicken Served Fried Stick Rice
Heo Hầm Nấm
Braised Pork With Mushrooms
Bánh Mỳ Nướng Bơ
Butter Toast

Tráng Miệng

Trái Cây Tươi
Fresh Fruit

GÓI HỢP CUỐI NĂM

👥 Hợp từ 30 khách

Giá: 459,000 VND/Khách

- Sử dụng phòng họp trong 4 giờ
- Thực đơn món Á phong phú, có thể tùy chỉnh theo nhu cầu (xem menu tại trang sau)
- Tiệc trà giữa buổi
- Hệ thống âm thanh, ánh sáng, màn chiếu hiện đại
- Miễn phí dịch vụ treo dựng băng rôn / backdrop
- Ưu đãi 20% phí sử dụng màn LED

OCEAN HALL



HIGHLAND HALL



PRIVATE ROOM



MENU ĂN TRƯA

Set Menu 01

Khái Vị

Gỏi Đu Đủ Trộn Bò Khô
Banana with Dry Beef Salad

Món Chính

Bò Mỹ Xào Ớt Chuông
Stir-fried Beef with Bell Pepper
Cá Kho Thơm Cà
Braised Fish with Tomato and Pineapple Sauce
Thịt Ba Chỉ Rang Cháy Cạn
Roasted Pork Belly with Fish Sauce
Rau Xào Thập Cẩm
Stir-fried Mixed Vegetables
Canh Đậu Hủ Giá Hẹ
Tofu Soup Bean Sprouts Chopped Chives
Cơm Trắng
Steamed Rice

Tráng Miệng

Trái Cây Tươi
Fresh Fruit

Set Menu 02

Khái Vị

Gỏi Sứa Trộn Chua Cay
Jelly Fish with Seafood Salad

Món Chính

Gà Kho Sả
Stir-fried Chicken with Lemon Grass
Cá Thu Chiên Sốt Cà
Deep Fried Fish with Tomato Sauce
Thịt Heo Xào Kim Chi
Sautéed Pork with Kimchi
Rau Cải Thìa Xào Dầu Hào
Stir-fried Bok Choy with Oyster Sauce
Canh Bí Đao Nấu Với Tôm
Squash Soup with Shrimp
Cơm Trắng
Steamed Rice

Tráng Miệng

Bánh Kèm Vị Vani
Vanilla Cake

Set Menu 03

Khái Vị

Deep Fried Seafood Spring Roll
Chả Giò Hải Sản

Món Chính

Nộm Bắp Cải
White Cabbage
Bạch Tuộc Xào Chua Ngọt
Sauteed Octopus Sweet and Sour with Capsicum
Thịt Heo Kho Tộ
Stewed Pork Belly Pot in Clay Pot
Măng Xào Thịt Gà
Sauteed Bombo Green with Chicken
Rau Lang Xào Tỏi
Sauteed Sweet Potatoes with Garlic
Canh Chua Thịt Bằm Trứng và Cà Chua
Sweet and Sour Fish Broth
Cơm Trắng
Steamed Rice

Tráng Miệng

Trái Cây Tươi
Fresh Fruit

Set Menu 04

Khái Vị

Nộm Rau Muống Chê với Thịt Bò
Morning Glory with Beef served Crackers Salad

Món Chính

Cà Pháo Muối Chua
Egg Garden
Sườn Heo Rím Mặn
Stewed Pork Rip
Bạch Tuộc Xào Kim Chi
Stir Fried Octopus with Kimchi
Gà Xào Hạt Điều
Stir Fried Chicken with Cashew Nut
Rau Cải Xanh Luộc
Steamed Green Mustard
Canh Rau Mồng Tơi Nấu Tôm
Vegetable with Shrimp Broth
Cơm Trắng
Steamed Rice

Tráng Miệng

Trái Cây Tươi
Fresh Fruit

Set Menu 05

Khái Vị

Gỏi Ngó Sen Chay
Lotus Stem Salad

Súp

Súp Nấm Tuyết Nhi
White Fungus & Mushroom Soup

Món Chính

Đậu Hũ Sốt Sa Tế
Spicy Tofu with Lemongrass Chili Sauce
Rau Củ Xào Hạt Điều
Stir-fried Vegetables with Cashew Nuts
Canh Môn Tàu Nấu Nấm
Taro and Mushroom Soup
Cơm Gạo Lứt Lá Sen
Brown Rice Steamed in Lotus Leaf

Tráng Miệng

Chè Hạt Sen Táo Đỏ
Lotus Seed & Red Date Sweet Soup

Set Menu 06

Khái Vị

Gỏi Cuốn Chay
Fresh Vegetarian Spring Rolls
Đậu Hũ Chiên Sả Ớt
Crispy Tofu With Lemongrass & Chili

Món Chính

Nấm Bào Ngu Kho Tiêu Xanh
Braised King Oyster Mushrooms With Green Peppercorns
Bí Ngò Xào Nấm Hương
Zucchini Stir-Fried With Shiitake Mushrooms
Canh Rong Biển Đậu Hủ Non
Seaweed Soup With Silken Tofu
Cơm Trắng Thơm
Steamed Jasmine Rice

Tráng Miệng

Trái Cây Tươi Theo Mùa
Fresh Seasonal Fruits

GÓI ĐỒ UỐNG KHÔNG GIỚI HẠN

👥 Giá gói áp dụng từ 30 khách

Gói	Bao gồm	Giá tính cho mỗi khách		
		2 Tiếng	3 Tiếng	4 Tiếng
Free Flow 01	Nước ngọt, nước lọc, bia Larue (hoặc nước ép)	199,000	249,000	349,000
Free Flow 02	Nước ngọt, nước lọc, bia Tiger và Heineken	249,000	299,000	449,000
Free Flow 03	Nước ngọt, nước lọc, bia & rượu Terre Forti	299,000	399,000	599,000
Free Flow 04	Nước ngọt, nước lọc, bia, rượu vang trắng, rượu vang đỏ, nước ép, cocktail	399,000	599,000	899,000
Free Flow 05	Nước ngọt, nước lọc, bia, rượu vang trắng, rượu vang đỏ, rượu mạnh	800,000	900,000	1,000,000

GIÁ ĐỒ UỐNG CHO TIỆC

Thức uống	Giá mỗi lon
7UP Pepsi Nước khoáng Nước lọc	25,000
Bia Larue	30,000
Bia Huda	30,000
Bia Tiger	35,000
Bia Heineken	40,000

Cảm ơn Quý khách đã quan tâm đến dịch vụ của chúng tôi.

Chúng tôi rất vui khi được đồng hành cùng Quý khách trong những sự kiện sắp tới.

Mọi thắc mắc xin vui lòng liên hệ Phòng Kinh doanh - Holiday Beach Hotel Danang để được tư vấn chi tiết.

HOLIDAY BEACH HOTEL DANANG

Địa chỉ: 300 Võ Nguyên Giáp, Phường Ngũ Hành Sơn, Thành Phố Đà Nẵng

Hotline: 0236 3967 777 / 0911 667 316 - Website: holidaybeachdanang.com - Email: sales@holidaybeachdanang.com